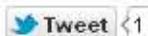


## Nei piatti ecco il "pesce dimenticato": sardine e polpi tornano in tavola

*Nasce un "sistema" di pescatori e ristoranti*

"Per i pescatori questo si traduce - ha spiegato l'assessore alla pesca della Regione, Gianni Salvadori - nel trasformare un tipo di pesce che prima veniva ributtato in mare, o tramutato in farina di pesce del valore di un euro al chilo, in un prodotto alimentare buono e valido, da offrire alla filiera della ristorazione a 8 euro al chilo"



peschereccio

Viareggio, 18 maggio 2012 - **Quaranta chili di pesce a settimana**, 20 ristoranti toscani coinvolti, 300 mila euro di fatturato nei primi mesi del 2012. Sono questi i primi risultati del progetto "Pesce dimenticato" avviato dalla **Regione Toscana** e dall'Unioncamere Toscana. L'idea nasce dalla volontà di recuperare un tipo di pesce considerato "fuori mercato", ma che si trova in abbondanza nei nostri mari: sardine, acciughe, sugarelli, polpi, razze e muggini.

"Per i pescatori questo si traduce - ha spiegato l'assessore alla pesca della Regione, **Gianni Salvadori** - nel trasformare un tipo di pesce che prima veniva ributtato in mare, o tramutato in farina di pesce del valore di un euro al chilo, in un prodotto alimentare buono e valido, da offrire alla filiera della ristorazione a 8 euro al chilo".

"Siamo stati pionieri - ha aggiunto l'assessore regionale a turismo e commercio, **Cristina Scaletti** - di una chiara indicazione data **dall'Unione Europea**, quella di promuovere progetti tesi alla competitività e allo stesso tempo alla sostenibilità". Per ora al progetto hanno aderito **diverse cooperative di pescatori di Viareggio e di Livorno** (nella città labronica, probabilmente, **sorgerà il centro di smistamento del pesce**) e 20 ristoranti distribuiti tra Prato, Montecatini, Livorno e Firenze.

"Il pesce povero - è stato sottolineato dai rappresentanti delle cooperative di **pescatori di Viareggio** - fino a poco tempo fa era considerato uno scarto. In realtà ha caratteristiche alimentari e nutrizionali che nulla hanno da invidiare al cosiddetto pesce nobile".

Per presentare i primi dati del progetto, **Scaletti e Salvadori** si sono imbarcati su uno dei pescherecci coinvolti nel progetto, per un'uscita in mare con tanto di battuta di pesca e pranzo a bordo. Prossimo obiettivo: coinvolgere anche gli istituti alberghieri toscani, per diffondere la cultura del pesce povero tra i ristoratori di domani. E continuare a coinvolgere cooperative di pesca e ristoranti in Toscana.